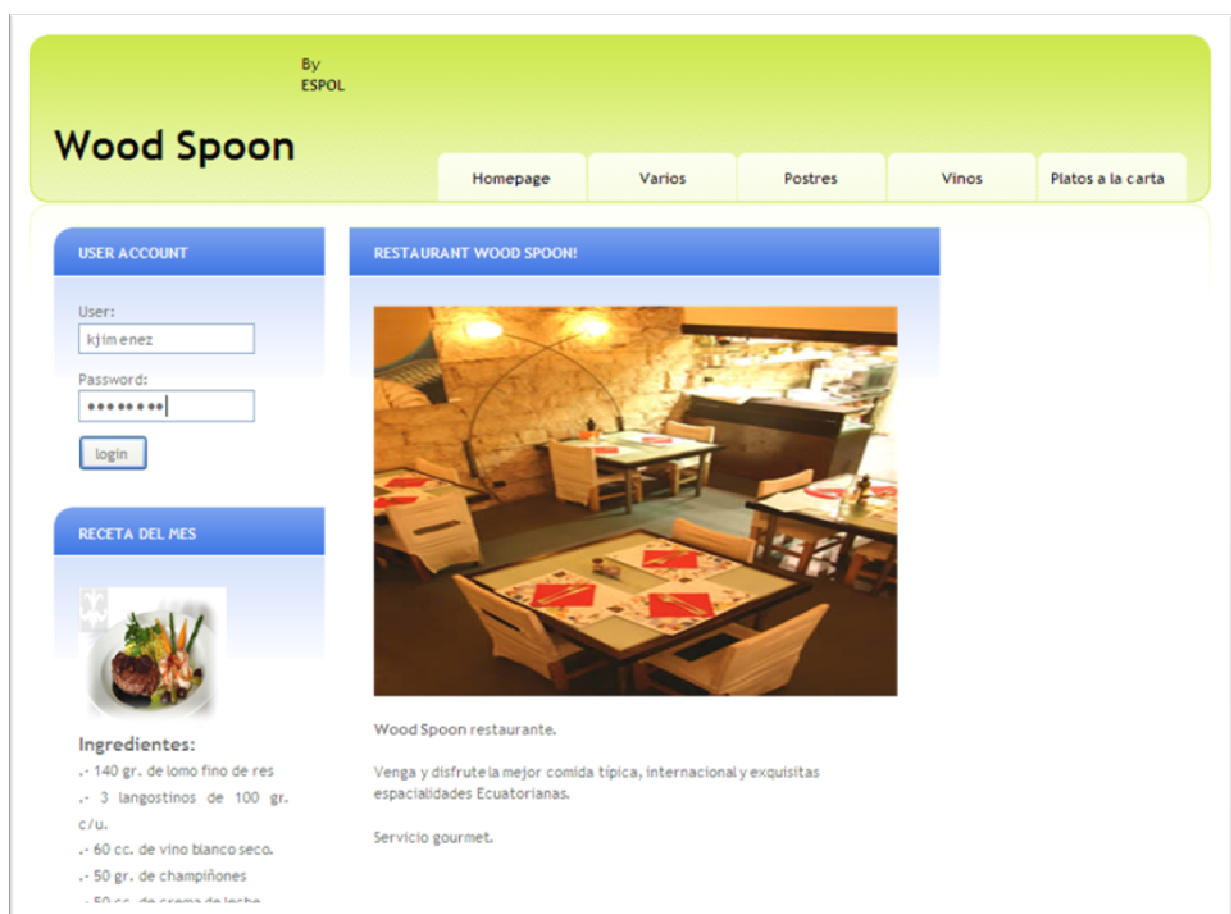


Manual de Usuario

Este manual le permitirá comprender más a fondo y con detalles las diversas funcionalidades que nuestro sistema, para la Administración de un restaurante, le ofrece a usted señor usuario.

A continuación verá una descripción detallada de cada una de opciones de nuestro sistema.

1.Vista de página principal.



Al iniciar al sistema el usuario podrá observar una página inicial donde encontrara una serie de viñetas con información básica del restaurante como: información general, datos sobre los vinos de la casa, los postres especiales y platos a la carta.

2.Ingreso al sistema.

By
ESPOL

Wood Spoon

HomepageVariosPostresVinosPlatos a la carta

USER ACCOUNT

User:

Password:

login

RECETA DEL MES



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 100 gr. de papas cocidas

RESTAURANT WOOD SPOON!



Wood Spoon restaurante.
Venga y disfrutela mejor comida típica, internacional y exquisitas especialidades Ecuatorianas.
Servicio gourmet.

Para ingresar al sistema, el usuario deberá ingresar datos correctos sobre el usuario y su respectiva contraseña en la página principal.

Existen dos tipos de usuario: Administrador y Empleado.

Las opciones que se presentaran dependen del tipo de usuario que ingrese al sistema.

El administrador tendrá las siguientes opciones:

OPCIONES DEL ADMINISTRADOR

3. Modificar

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 50 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 10 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pesar los

MODIFICAR

Elija:

- + Cliente
- + Empleado
- + Mesa
- + Peto

La opción modificar del administrador le permite al mismo modificar la información sobre platos, mesas, empleado, y clientes.

3.1. Modificar Cliente

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 50 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 10 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pesar los

MODIFICAR

Feb. 2, 2009

CLIENTE

CECILA:

[buscar]

Cedula: 9904213994

Nombre: maria fernanda

Apellido: lpez martinez

Telefono: 4955943

Celular: 000000002

Direccion: estercos

[Modificar]

Esta pantalla le permite al administrador modificar los datos pertenecientes al cliente y guardar esos cambios. Para localizar los datos del cliente que desea modificar primero deberá ingresar el numero de cedula para efectuar la búsqueda.

3.2. Modificar Empleado

The screenshot shows a web application interface for 'Wood Spoon'. At the top, there is a green header with the text 'By: ESPOOL' and the 'Wood Spoon' logo. Below the logo, there is a navigation bar with buttons: 'Modificar', 'Eliminar', 'Ingreso', 'Consultar', and 'Logout'. The main content area is divided into two sections. On the left, there is a 'RECETA DEL MES' section featuring a recipe for 'Lomo al Coñac' with an image of the dish and a list of ingredients and preparation instructions. On the right, there is a 'MODIFICAR EMPLEADO' section. This section has a blue header with the date 'Feb. 2, 2019'. Below the header, there is a search form with a label 'CEDULA:' followed by a text input field and a 'Buscar' button. Below the search form, there is a list of employee details with labels and input fields: 'Cedula' (0901100000), 'Nombre' (Kenneth), 'Apellido' (Jimenez), 'Telefono' (null), 'Cedula' (0900000000), 'Direccion' (San Felipe), and 'Cargo' (Administrador). There is a 'Modificar' button at the bottom right of the employee details section.

Esta ventana le permite al administrador modificar los datos del empleado y guardar sus cambios. Para localizar los datos del empleado que desea modificar primero deberá ingresar el numero de cedula para efectuar la búsqueda.

3.3. Modificar Mesa

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

MODIFICAR

Feb. 1, 2009

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Retirar los

MESA

Buscar:

[Buscar]

Editar:

Capacidad:

Estado:

[Modificar]

Esta ventana le permite al administrador modificar los datos del empleado correspondiente a la capacidad y al estado y guardar dichos cambios. Para localizar los datos de la mesa que desea modificar primero deberá ingresar el número de mesa para efectuar la búsqueda.

3.4. Modificar Plato

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

MODIFICAR

Feb. 1, 2009

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Retirar los

PLATO

Nombre:

[Buscar]

Nombre:

Precio:

[Modificar]

En esta pantalla el administrador tiene la opción de modificar los datos del plato correspondientes a su valor y guardar los cambios. Para localizar los datos del plato que desea modificar primero deberá ingresar el nombre del plato para efectuar la búsqueda.

4. Eliminar

Esta opción le permitirá al usuario eliminar datos correspondientes a los clientes, empleados, platos y mesas.

4.1. Eliminar cliente.

Byr
ESPOL

Wood Spoon

Modificar Eliminar Ingreso Consultar Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 50 cc. de vino blanco seco.
- 30 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de salsa
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelear los

ELIMINAR CLIENTE

Mar. 8, 2007

Cedula:

Cedula:

Nombre:

Apellido:

Telefono:

Celular:

Direccion:

Esta pantalla le permite al administrador eliminar los datos del cliente. Para localizar los datos del cliente que desea eliminar primero deberá ingresar el numero de cedula para efectuar la búsqueda.

4.2. Eliminar empleado.

By
ESPOL

Wood Spoon

Modificar

Eliminar

Ingreso

Consultar

Logout

RECETA DEL MES

ELIMINAR

Mar. 8, 2007

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res.
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelar los

Empleado

Cedula:

Buscar

Cedula: 0804700142

Nombre: Kenneth

Apellido: Jimenez

Telefono: null

Celular: 092 95 2849

Direccion: San

Cargo: adm. Visitador

Eliminar

Esta pantalla le permite al administrador eliminar los datos del empleado. Para localizar los datos del empleado que desea eliminar primero deberá ingresar el numero de cedula para efectuar la búsqueda.

4.3. Eliminar mesa.

By
ESPOL

Wood Spoon

Modificar

Eliminar

Ingreso

Consultar

Logout

RECETA DEL MES

ELIMINAR

Mar. 8, 2007

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res.
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelar los

MESA

Numero:

Buscar

Numero: 3

Capacidad: 2

Estado: ocupada

Eliminar

Esta pantalla le permite al administrador eliminar los datos de la mesa. Para localizar los datos de la mesa que desea eliminar primero deberá ingresar el numero de mesa para efectuar la búsqueda.

4.4. Eliminar plato.

The screenshot shows a web application interface for 'Wood Spoon'. At the top, there is a green header with the text 'By ESPOL' and the 'Wood Spoon' logo. Below the logo, there are five buttons: 'Modificar', 'Eliminar', 'Ingreso', 'Consultar', and 'Logout'. The main content area is divided into two sections. On the left, under the heading 'RECETA DEL MES', there is a card for 'Lomo al Coñac' featuring a photo of the dish and a list of ingredients and preparation instructions. On the right, under the heading 'ELIMINAR PLATO', there is a form for deleting a dish. The form includes a 'Nombre' field, a 'Buscar' button, a 'Precio' field with the value '5.00', and an 'Eliminar' button. The date 'Mar. 8, 2007' is displayed in the top right corner of the main content area.

Esta pantalla le permite al administrador eliminar los datos del plato. Para localizar los datos del plato que desea eliminar primero deberá ingresar el nombre del plato para efectuar la búsqueda.

5. Ingresar.

Esta opción le permitirá al usuario ingresar datos correspondientes a los clientes, empleados, platos y mesas.

5.1. Ingresar cliente.

By
IESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pesar los

INGRESO

Mar. 8, 2020

CLIENTE

Cédula

Nombre

Apellido

Telefono

Celular

Correccion

[Aceptar]

Esta pantalla permite ingresar los datos de un nuevo cliente y guardar estos nuevos datos. deber llenar todos los campos

5.2. Ingresar empleado.

By
IESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pesar los

INGRESO

EMPLEADO

Cédula

Nombre

Apellido

Telefono

Celular

Correccion

Sexo

[Aceptar]

Esta pantalla permite ingresar los datos de un nuevo empleado y guardar estos nuevos datos.

5.3. Ingresar mesa.

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res.
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones.
- 50 cc. de crema de leche.
- 20 gr. de mostaza dijon.
- 40 cc. de coñac.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pesar los

INGRESO

MESA

Numero

Capacidad

Estado

[Aceptar]

Esta pantalla permite ingresar los datos de una nueva mesa y guardar estos nuevos datos.

5.4. Ingresar plato.

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res.
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones.
- 50 cc. de crema de leche.
- 20 gr. de mostaza dijon.
- 40 cc. de coñac.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pesar los

INGRESO

PLATO

Nombre

Precio

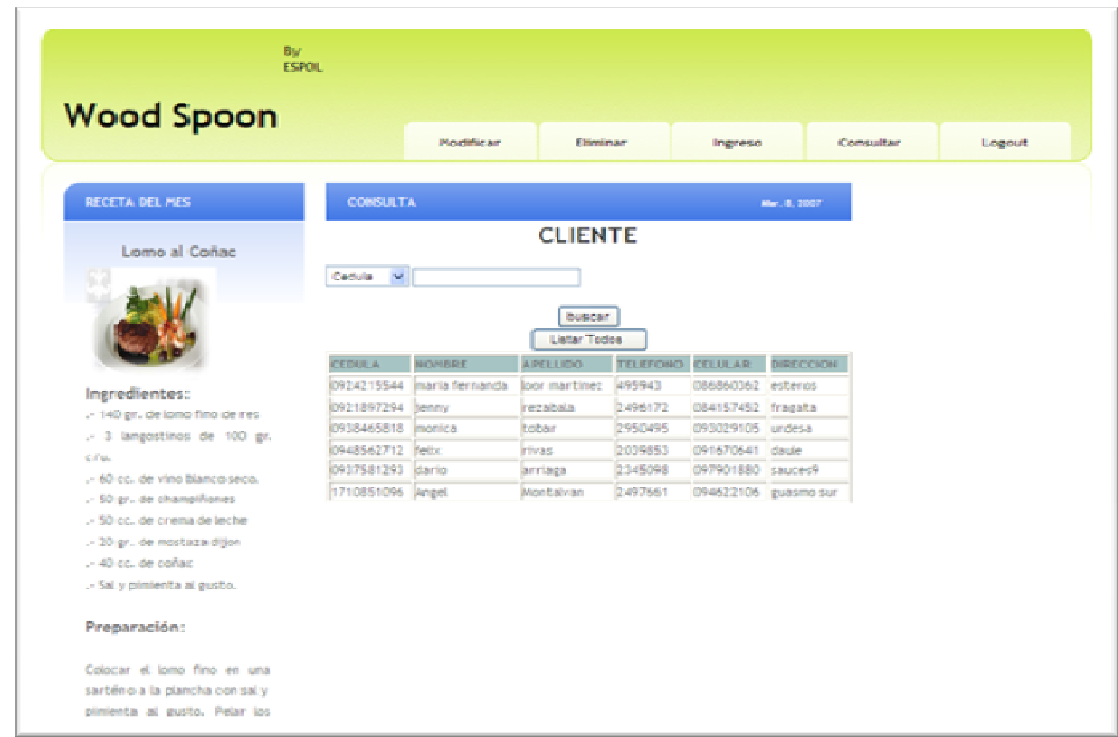
[Aceptar]

Esta pantalla permite ingresar los datos de un nuevo plato y guardar estos nuevos datos.

6. Consultar.

Esta opción le permitirá al usuario consultar datos correspondientes a los clientes, empleados, platos y mesas.

6.1. Consultar cliente.



Esta pantalla le permite al administrador consultar los datos del cliente. Para localizar los datos del cliente que desea consultar primero deberá ingresar el numero de cedula para efectuar la búsqueda.

6.2. Consultar empleado.

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Retirar los

CONSULTA

Mar. 6, 2007

EMPLEADO

Cedula

Buscar

Listar Todos

CEDEULA	NOMBRE	APELLIDO	TELEFONO	CELULAR	DIRECCION	CARGO
0921897254	Isosette	Pezañala	24961372	064157412	Tragata	cajera
0926349853	Veronica	Duarte	2581595	068756509	Sur	mesero
0926700642	Kenneth	Jimenez	null	092052649	San Felipe	administrador

Esta pantalla le permite al administrador consultar los datos del empleado. Para localizar los datos del empleado que desea consultar primero deberá ingresar el numero de cedula para efectuar la búsqueda.

6.3. Consultar mesa.

By
ESPOL

Wood Spoon

ModificarEliminarIngresoConsultarLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Retirar los

CONSULTA

Mar. 6, 2007

MESA

Numero

Buscar

Listar Todos

NUMERO	CAPACIDAD	ESTADO
2	2	ocupada
3	6	ocupada
4	4	ocupada
5	4	ocupada
6	8	ocupada
9	4	desocupada
7	4	ocupada
8	6	desocupada

Esta pantalla le permite al administrador consultar los datos de la mesa. Para localizar los datos de la mesa que desea consultar primero deberá ingresar el número de mesa para efectuar la búsqueda.

6.4. Consultar plato.



Esta pantalla le permite al administrador consultar los datos del plato. Para localizar los datos del plato que desea consultar primero deberá ingresar el nombre del plato para efectuar la búsqueda.

OPCIONES DEL EMPLEADO

En esta sección se mostraran las opciones que el sistema provee para el empleado, entre las cuales se puede mencionar Reservaciones, Pedidos, Pagos, Clientes/Consultas.

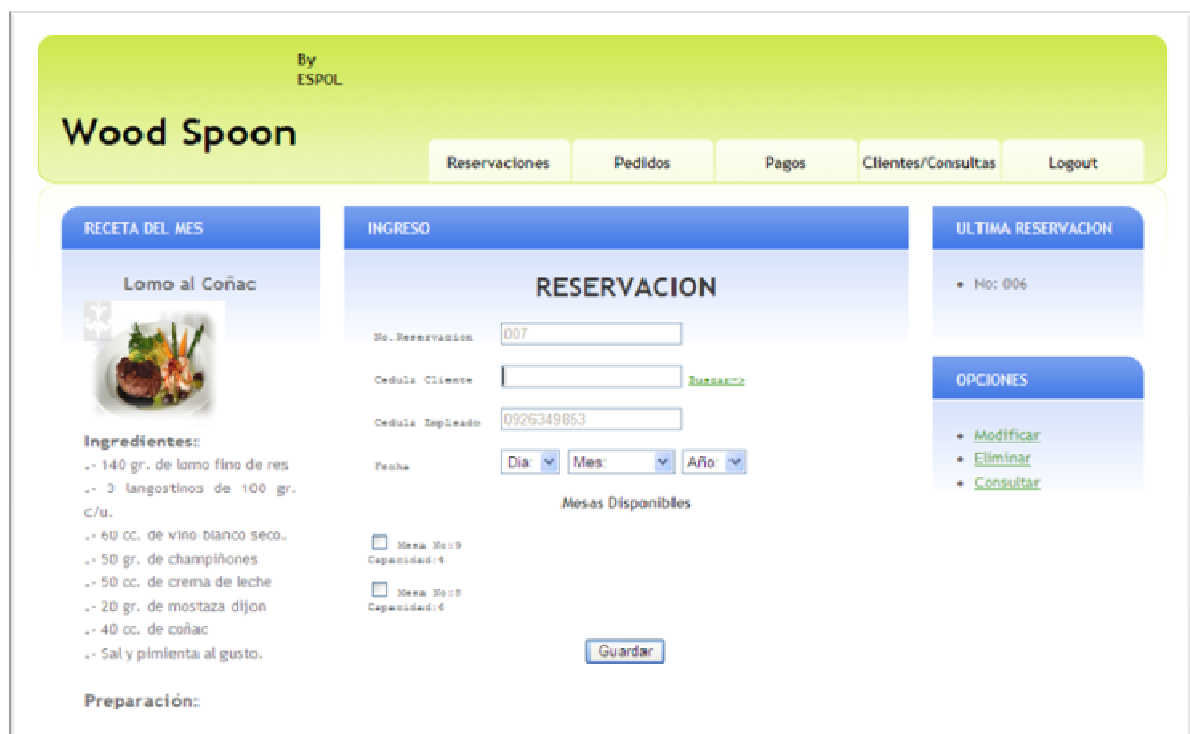
Para ingresar a las opciones del empleado deberá ingresar correctamente su usuario y contraseña.

7. Reservaciones.



Al elegir la viñeta reservación, el empleado podrá ingresar, consultar, modificar y eliminar una reservación.

7.1. Ingresar una reservación.



En esta pantalla el empleado podrá ingresar una nueva reservación para lo cual deberá ingresar el numero de cedula del cliente o buscarla entre las existentes, escoger la fecha y también escoger la cantidad de mesas que el cliente desee y luego guardar los cambios.

7.2. Modificar una reservación.

By
ESPOL

Wood Spoon

ReservacionesPedidosPagosClientes/ConsultasLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- .- 140 gr. de lomo fino de res
- .- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- .- 60 cc. de vino blanco seco.
- .- 50 gr. de champiñones
- .- 50 cc. de crema de leche
- .- 20 gr. de mostaza dijon
- .- 40 cc. de coñac
- .- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

MODIFICAR

RESERVACION

No. Reservación Existente

Buscar

Aceptar

Para modificar una reservación el empleado primero deberá ingresar el número de reservación que desea modificar o buscarla entre las existentes.

By
ESPOL

Wood Spoon

ReservacionesPedidosPagosClientes/ConsultasLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- .- 140 gr. de lomo fino de res
- .- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- .- 60 cc. de vino blanco seco.
- .- 50 gr. de champiñones
- .- 50 cc. de crema de leche
- .- 20 gr. de mostaza dijon
- .- 40 cc. de coñac
- .- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

CONSULTAR

RESERVACION

No. Reservación

buscar

RESULTADOS

REGISTRO #1

Agregar->

No. Reservación	001
Cedula Cliente	0924215544
Cedula Empleado	0921897294
Fecha	29-ene-2009
No. Mesa	2

REGISTRO #2

Agregar->

Si se desea buscar entre las reservaciones existentes se debe dar clic en el link buscar y aparecerán todas las reservaciones registradas.

The screenshot shows the 'Wood Spoon' reservation system interface. The top navigation bar includes 'Reservaciones', 'Pedidos', 'Pagos', 'Clientes/Consultas', and 'Logout'. The left sidebar features 'RECETA DEL MES' (Recipe of the Month) for 'Lomo al Coñac' with an image and a list of ingredients and preparation instructions. The main content area is titled 'MODIFICAR RESERVACION' (Modify Reservation). It contains a form with a 'No. Reservación' field and a 'Buscar' (Search) button. Below the form is an 'Aceptar' (Accept) button. The 'RESULTADOS' (Results) section displays reservation details: No. Reservación: 002, Cédula Cliente: 0924215546, Cédula Empleado: 0924049959, Mesa No: 2, Capacidad: 2, Fecha: 29-ene-2009, and Mesas Disponibles. There are three checkboxes for 'Mesa No: 2' with capacities of 2, 4, and 6. A 'Modificar' (Modify) button is at the bottom.

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac

Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y

MODIFICAR RESERVACION

No. Reservación: [Buscar](#)

[Aceptar](#)

RESULTADOS

No. Reservación:	002
Cédula Cliente:	0924215546
Cédula Empleado:	0924049959
Mesa No:	2
Capacidad:	2
Fecha:	29-ene-2009
Mesas Disponibles:	

☒ Mesa No: 2
Capacidad: 2

☐ Mesa No: 4
Capacidad: 4

☐ Mesa No: 6
Capacidad: 6

[Modificar](#)

Por último, se escoge el número de reservación deseada y, al dar clic e aceptar, se presentara la reservación lista para ser modificada. Cabe recalcar que solo se puede modificar la fecha de la reservación y el número de mesas.

7.3. Eliminar una reservación.

The screenshot shows the 'Wood Spoon' reservation system interface. The top navigation bar includes 'Reservaciones', 'Pedidos', 'Pagos', 'Clientes/Consultas', and 'Logout'. The left sidebar features 'RECETA DEL MES' (Recipe of the Month) for 'Lomo al Coñac' with an image and a list of ingredients and preparation instructions. The main content area is titled 'MODIFICAR RESERVACION' (Modify Reservation). It contains a form with a 'No. Reservación' field and a 'Buscar' (Search) button. Below the form is an 'Aceptar' (Accept) button. The 'RESULTADOS' (Results) section displays reservation details: No. Reservación: 002, Cédula Cliente: 0924215546, Cédula Empleado: 0924049959, Mesa No: 2, Capacidad: 2, Fecha: 29-ene-2009, and Mesas Disponibles. There are three checkboxes for 'Mesa No: 2' with capacities of 2, 4, and 6. A 'Modificar' (Modify) button is at the bottom.

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac

Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 40 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y

MODIFICAR RESERVACION

No. Reservación: [Buscar](#)

[Aceptar](#)

RESULTADOS

No. Reservación:	002
Cédula Cliente:	0924215546
Cédula Empleado:	0924049959
Mesa No:	2
Capacidad:	2
Fecha:	29-ene-2009
Mesas Disponibles:	

☒ Mesa No: 2
Capacidad: 2

☐ Mesa No: 4
Capacidad: 4

☐ Mesa No: 6
Capacidad: 6

[Modificar](#)

Para eliminar una reservación el empleado primero deberá ingresar el número de reservación que desea eliminar o buscarla entre las existentes.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

CONSULTAR

RESERVACION

No Reservacion

RESULTADOS

REGISTRO #1

[Agregar->](#)

No. Reservacion	001
Cedula Cliente	0924215544
Cedula Empleado	0921897294
Fecha	29-ene-2009
No. Mesa	2

REGISTRO #2

[Agregar->](#)

Si se desea buscar entre las reservaciones existentes se debe dar clic en el link buscar y aparecerán todas las reservaciones registradas.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

ELIMINAR

RESERVACION

No. Reservacion: [Buscar->](#)

RESULTADOS

No. Reservacion	001
Cedula Cliente	0924215544
Cedula Empleado	0921897294
Mesa (No.)	2
Fecha	29-ene-2009
Cedula Empleado	0921897294

[Eliminar](#)

Por último, se escoge el número de reservación deseada y, al dar clic e aceptar, se presentara la reservación lista para ser eliminada.

7.4. Consultar una reservación.

By
ESPOL

Wood Spoon

ReservacionesPedidosPagosClientes/ConsultasLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelar los langostinos. Calentar una cacerola y colocar los langostinos hasta dorar, luego verter el coñac y flamear.

MODIFICAR

RESERVACION

No. Reservación:

Buscar

Aceptar

Para consultar una reservación el empleado deberá ingresar el número de reservación que desea eliminar o buscarla entre las existentes.

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelar los langostinos. Calentar una cacerola y colocar los langostinos hasta dorar, luego verter el coñac y flamear.

CONSULTAR

RESERVACION

No. Reservación

buscar

RESULTADOS

REGISTRO #1

No. Reservación	001
Cedula Cliente	0924215544
Cedula Empleado	0921897294
Fecha	29-ene-2009
No. Mesa	2

REGISTRO #2

No. Reservación	002
Cedula Cliente	0938465818
Cedula Empleado	0921897294
Fecha	3-febrero-2009
No. Mesa	3

REGISTRO #3

No. Reservación	004
Cedula Cliente	0924215544
Cedula Empleado	null
Fecha	4-febrero-2009

Al dar clic en el botón buscar aparecerán las reservaciones registradas.

8. Pedidos

Al elegir la viñeta pedidos, el empleado podrá ingresar, consultar, modificar y eliminar un pedido.

8.1. Ingresar un Pedido.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

REALIZAR PEDIDO

PEDIDO

No. Reservación: [Buscar ->](#)

No. Mesa:

[Aceptar](#)

ULTIMO PEDIDO

- No: null

ULTIMA RESERVACION

- No: 006

OPCIONES

- [Modificar](#)
- [Eliminar](#)
- [Consultar](#)

En esta pantalla el empleado podrá ingresar un nuevo pedido para lo cual deberá ingresar el numero de reservación o buscarla entre las existentes, e ingresar también el numero de mesa.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

REALIZAR PEDIDO

PEDIDO

No. Reservación: [Buscar ->](#)

No. Mesa:

[Aceptar](#)

ULTIMO PEDIDO

- No: null

ULTIMA RESERVACION

- No: 006

OPCIONES

- [Modificar](#)
- [Eliminar](#)
- [Consultar](#)

Al dar clic en el botón aceptar se presenta la información de los platos disponibles que puede elegir el cliente en su pedido y también la cantidad.

.- 140 gr. de lomo fino de res
.- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
.- 60 cc. de vino blanco seco.
.- 50 gr. de champiñones
.- 50 cc. de crema de leche
.- 20 gr. de mostaza dijon
.- 40 cc. de coñac
.- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelar los langostinos. Calentar una cacerola y colocar los langostinos hasta dorar, luego verter el coñac y flamear. Agregar los champiñones y el vino blanco, dejar unos segundos y luego agregar la crema de leche, la mostaza dijon, sal y pimienta al gusto. Dejar a fuego lento hasta que los langostinos estén mas cocidos y agregar el lomo.

Ingreso de Datos:

No.Pedido : 006

No.Reservacion : 004

Cedula Cliente : 093038875

Cedula Empleado : 4

No.Mesa : 1

Fecha : 19-febrero-2009

Platos

☐ arroz con menestra y carne asada
Precio:\$3
Cantidad:

☐ caldo de pata
Precio:\$1.50
Cantidad:

☐ tallarin de carne
Precio:\$2.50
Cantidad:

☐ seco de pollo
Precio:\$2
Cantidad:

OPCIONES

- [Modificar](#)
- [Eliminar](#)
- [Consultar](#)

MESAS OCUPADAS

- No.Mesa: 21
Capacidad: 1

Al dar clic en el botón ingresar se guarda el nuevo pedido realizado.

8.1. Modificar un Pedido.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones Pedidos Pagos Clientes/Consultas Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

.- 140 gr. de lomo fino de res
.- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
.- 60 cc. de vino blanco seco.
.- 50 gr. de champiñones
.- 50 cc. de crema de leche
.- 20 gr. de mostaza dijon
.- 40 cc. de coñac
.- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

MODIFICAR

Pedido

No. Pedido: [Buscar](#)

ULTIMO PEDIDO

- No: null

OPCIONES

- [Ingresar](#)
- [Eliminar](#)
- [Consultar](#)

Para modificar un pedido el empleado primero deberá ingresar el número de pedido que desea modificar o buscarlo entre las existentes.

Wood Spoon

By ESPOL

ReservacionesPedidosPagosClientes/ConsultasLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Colocar el lomo fino en una sartén o a la plancha con sal y pimienta al gusto. Pelar los langostinos. Calentar una cacerola y colocar los langostinos hasta dorar, luego verter el coñac y flamear. Agregar los champiñones y el vino blanco, dejar unos segundos y luego agregar la crema de leche, la mostaza dijon, sal y pimienta al gusto. Dejar a fuego lento hasta que los langostinos estén mas cocidos y agregar al lomo.

MODIFICAR

Pedido

No.Pedido: [Buscar->](#)

Pedido Actual

No.pedido	:45
No.Reservacion	:005
Cedula Cliente	:0923464
Cedula Empleado	:4
No.Mesa	:3
Plato1	:arroz con menestra y carne asada
Precio	:\$3
Cantidad	:2
fecha	:19-marzo-2009

Platos

☐ arroz con menestra y carne asada
Precio:\$3
Cantidad:

☐ caldo de pata
Precio:\$1.50
Cantidad:

☐ tallarin de carne
Precio:\$2.50
Cantidad:

☐ seco de pollo
Precio:\$2
Cantidad:

ULTIMO PEDIDO

- No: 45

OPCIONES

- [Ingresar](#)
- [Eliminar](#)
- [Consultar](#)

9. Pagos.

Al elegir la viñeta pagos, el empleado podrá ingresar, consultar, modificar y eliminar un pago.

9.1. Ingresar un Pago.

Wood Spoon
By ESPOL

ReservacionesPedidosPagosClientes/ConsultasLogout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac

Ingredientes:
.- 140 gr. de lomo fino de res
.- 3 langostinos de 100 gr.
c/u.
.- 60 cc. de vino blanco seco.
.- 50 gr. de champiñones
.- 50 cc. de crema de leche
.- 20 gr. de mostaza dijon
.- 40 cc. de coñac
.- Sal y pimienta al gusto.

REGISTRAR

PAGO

No. Pedido: [Buscar->](#)

RESULTADOS

No. pedido 002
No. Reservacion 001
Cedula Cliente 21
Cedula Empleado 4
No. Mesa 1

Fecha
No. Factura
Valor Total

ULTIMO PEDIDO

• No: 45

OPCIONES

• [Modificar](#)
• [Consultar](#)

10. Consultas Varias.

Al elegir esta viñeta, el empleado podrá consultar sobre datos como cliente, platos, o mesas.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones
Pedidos
Pagos
Clientes/Consultas
Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

CONSULTAR

Elija :

cliente
Aceptar

Primero se debe elegir la tabla de datos que se quiera consultar.

By
ESPOL

Wood Spoon

Reservaciones
Pedidos
Pagos
Clientes/Consultas
Logout

RECETA DEL MES

Lomo al Coñac



Ingredientes:

- 140 gr. de lomo fino de res
- 3 langostinos de 100 gr. c/u.
- 60 cc. de vino blanco seco.
- 50 gr. de champiñones
- 50 cc. de crema de leche
- 20 gr. de mostaza dijon
- 40 cc. de coñac
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

CONSULTAR

Cliente

NOMBRE
MARIA
Buscar

RESULTADOS

REGISTRO #1

Cedula	0924215544
NOMBRE	maria fernanda
APELLIDO	loor martinez
TELEFONO	495943
CELULAR	086860362
DIRECCION	esteros

Al dar clic en aceptar se mostraran todos los registros correspondientes a dicha tabla.